

• **Mardi 15 octobre à 18h**
Les animaux dans l'alimentation des Massaliètes et dans l'iconographie des vases grecs du VI^e siècle av. J.-C.
Par Lucien François Gantès, service archéologique du Musée d'Histoire de Marseille.

PROJECTIONS

• **Samedi 21 septembre à 20h30**
Ciné plein-air : *Satyricon* de Federico Fellini
Fiction [1969] 135 mn
Dans le cadre des Journées européennes du patrimoine et de la 24^e édition du Ciné Plein-Air Marseille

Lieu : site archéologique du Port antique
Gratuit sur réservation obligatoire : seances-speciales.fr

• **Mardi 19 novembre à 18h**
Le déjeuner sous l'herbe
Documentaire de Laurent Védrine [2011] 52'

Dans le cadre du Mois du Film documentaire.
Une rencontre entre la science, la création, la mémoire et l'absurde, à l'occasion des premières fouilles archéologiques de l'art contemporain. En présence du réalisateur et de Jean-Paul Demoule, professeur émérite de protohistoire européenne à l'université Paris-1 Panthéon-Sorbonne et responsable de la fouille archéologique.

Auditorium du musée, en libre accès dans la limite des 200 places disponibles

ÉVÈNEMENT CULINAIRE

En partenariat avec les **Grandes Tables – I.C.I**
Une proposition originale de gastronomie romaine à déguster sur le Port antique juste après sa réouverture au public, sous la direction artistique du cuisinier Emmanuel Perrodin, avec la complicité de Mireille Chérubini, cuisinière et auteure de *Latin de cuisine*.
21 et 22 septembre 2019
En continu de 9h30 à 23h le samedi et de 9h30 à 18h le dimanche.

Durant le week-end des Journées européennes du patrimoine et à l'occasion de la réouverture du site du Port antique, actuellement en travaux, une proposition culinaire « à emporter » sera proposée aux visiteurs et au public.
Tarifs : Offre à emporter de 5 à 11€€

Dimanche 22 septembre de 18h à 22h, mardi 24 et mercredi 25 septembre à 12h et à 19h
Des buffets singuliers « gréco-romains » seront préparés à 4 mains.
Des lectures de textes en grec et latin sur le thème de la cuisine antique, une reconstitution d'un banquet de Platon à Néron, agrémenteront ce festin.
Tarifs : 40€
Sur réservation : billetterie digitick à partir du 20 août

AU MUSÉE DES DOCKS ROMAINS

Poétique de la métamorphose
Jusqu'au au 22 septembre 2019
Installation vidéo mapping, en partenariat avec le festival Pareidolie
Samuel Rousseau (prix Marcel Duchamp en 2011) nous plonge dans une rêverie inspirée du passé antique de Marseille, grand port de commerce du vin en Gaule et en Méditerranée...
Commissariat : Julie Miguiditchian et le comité de pilotage de Pareidolie

D'autres rendez-vous gourmands à venir !
Plus d'infos sur musee-histoire.marseille.fr



INFORMATIONS PRATIQUES

MUSÉE D'HISTOIRE DE MARSEILLE
2, rue Henri-Barbusse – Centre Bourse
13001 Marseille
Tél. : 04 91 55 36 00
musee-histoire@marseille.fr

EXPOSITION
On n'a rien inventé ! Produits, Commerce et Gastronomie dans l'Antiquité romaine
Du 15 juin au 24 novembre 2019
du mardi au dimanche de 9h30 à 18h

TARIF
Plein 9€/ réduit : 5€
Gratuit pour tous le premier dimanche du mois

musees.marseille.fr

**15 JUIN
24 NOV 2019**
Musée d'Histoire
de Marseille

**ON N'A
RIEN
INVENTÉ!**

**PRODUITS, COMMERCE ET GASTRONOMIE
DANS L'ANTIQUITÉ ROMAINE**

ON N'A RIEN INVENTÉ

15 JUIN-24 NOVEMBRE 2019

Dans le cadre de « Marseille-Provence-Gastronomie »*, porté par le Département des Bouches-du-Rhône, le musée départemental Arles antique et le musée d'Histoire de Marseille présentent l'exposition *On n'a rien inventé ! Produits, commerces et gastronomie dans l'Antiquité romaine*. Cette exposition audacieuse met en dialogue des objets antiques et contemporains autour de plusieurs thèmes liés à la gastronomie. Ainsi, les vitrines rassemblent aussi bien les contenants antiques que des boîtes de conserves actuelles d'olives, de poissons, de fruits, de viandes mais aussi des bouteilles d'huile d'olive, ou de vin. Plusieurs vidéos figurant des archéologues, des cuisiniers, des pêcheurs, etc., décodent certaines pratiques issues de l'Antiquité mais encore bien vivantes aujourd'hui ! À la fois ludique et d'une grande finesse scientifique, cette exposition offre une expérience inédite.

*Marseille Provence Gastronomie 2019

Cette nouvelle aventure, associant talent, passion et créativité, est destinée à dynamiser la *made in Provence* et à valoriser la destination auprès des visiteurs en quête de qualité et d'authenticité. Parrainée par le chef triplement étoilé Gérald Passadat.

Provence Tourisme - 13 rue Roux-de-Brignoles - 13006 Marseille
04 91 13 84 13 - mpp2019@myprovence.fr
www.mpp2019.com

UNE ENQUÊTE SCIENTIFIQUE DANS LES EAUX DU RHÔNE

Les fouilles subaquatiques menées depuis de nombreuses années par les archéologues dans le Rhône (à Arles) ont permis de constituer une collection de céramiques exceptionnelle. Certaines sont si bien conservées qu'elles portent encore l'étiquette commerciale rédigée en latin, peinte sur la paroi ! Le déchiffrement de ces inscriptions, complété par des analyses de « macrorestes » alimentaires, a révélé tout un ensemble de produits et de recettes (coings, olives noires, sauces de poisson, jeunes thons épicés...) qui sont très proches des produits, savoirs-faire et techniques de conditionnement de ce début du XXI^e siècle. Cette enquête s'est enrichie de l'apport des textes antiques, traités d'agronomie, recettes de cuisine antiques, descriptions littéraires, qui donnent un autre éclairage du sujet, complémentaire de l'étude des objets.

LE PARCOURS DE L'EXPOSITION

Si l'on peut aisément résumer la gastronomie à l'ensemble des règles qui définissent l'art et la manière de faire bonne chère, la mise en valeur du sujet dans un musée s'avère chose plus difficile car les traces matérielles font souvent défaut. Pour illustrer le propos, le commissaire de l'exposition David Djaoui propose donc un parcours découpé en 4 grandes sections.

Section 1 / L'image du banquet romain

Les films *Peplum* et de célèbres bandes dessinées ont fortement alimenté l'image d'une table romaine outrancière. Cette section présente le « cadre légal » dans lequel se situent ces repas et explique l'origine de cet imaginaire issu des traductions médiévales d'auteurs antiques [Suétone, Pétrone, etc.],

qui évoquent surtout la vie des Césars et une certaine forme de décadence. L'approche que nous avons aujourd'hui de ce sujet, grâce aux travaux des archéologues et historiens nouvelle notre regard...

Section 2 : Les produits

Comment rendre compte des produits constitutifs de la gastronomie antique puisqu'ils laissent si peu de traces dans les fouilles archéologiques ? Les réponses sont données à travers la présentation d'un véritable catalogue de produits de la cuisine antique : vin, huile, poisson, coquillages, fruits, légumes, miel, céréales, viande, produits laitiers... En comparant systématiquement les inscriptions latines des amphores aux étiquettes actuelles, ou encore des pots antiques à de simples boîtes de sardines, tout un pan de l'histoire alimentaire se dévoile et, bien souvent, une conclusion s'impose : "On n'a rien inventé !"

Section 3 / Le commerce

Dès l'Antiquité, le commerce des denrées alimentaires repose sur un ensemble complexe de stratégies commerciales, de techniques de conditionnement et d'emballage et d'arguments commerciaux portant sur la qualité, la rareté d'un produit voire son appartenance à une appellation géographique. Produits mystérieux, écritures sibyllines, typologies d'amphores... dévoilent alors le commerce alimentaire des Romains.

Section 4 / La gastronomie

L'archéologie est une science de l'interprétation. Écrite, elle devient une Histoire. Histoire certes matérielle mais qui peut enrichir, voire quelques fois contredire, « l'Histoire officielle ». Cette section de l'exposition « met en scène » cette archéologie de la gastronomie à travers différents domaines de spécialités que sont l'ichtyologie (étude des arêtes de poisson), la carpologie (étude des graines), la malacologie (étude des ossements) ou encore, l'archéologie expérimentale qui vise à reproduire des gestes et des techniques.

Épilogue

En 1983, l'artiste Daniel Spoerri enterre les restes d'un banquet dans un parc près de Paris. En 2010, des archéologues fouillent le site et les découvertes des archéologues contredisent les différents témoignages des artistes qui ont assisté au déjeuner... Autrement dit, en l'espace de quelques dizaines d'années, les témoignages rapportés par ceux qui ont assisté au déjeuner ne sont déjà plus fiables !

À TABLE AVEC LES MARSEILLAIS 7000 ANS DE BONNES MANIÈRES...

En matière de gastronomie, les Marseillais n'ont pas été en reste : soupe de poissons, pieds et paquets, bouillabaisse, coquillages... sont des marqueurs de l'identité marseillaise. En clin d'œil à l'exposition « On n'a rien inventé », le service archéologique du musée d'Histoire propose de dresser le couvert et de faire découvrir les us et coutumes liés à l'art de la table, à Marseille, de ses plus lointaines origines à nos jours, avec quelques trésors cachés dans les réserves du musée.

Commissariat : Manuel Moliner et Ingrid Sénépart

Une exposition-dossier conçue en partenariat avec l'Inrap

AUTOUR DE L'EXPOSITION

De juin à novembre 2019, de nombreux rendez-vous gourmands sont au programme : balades urbaines, projections, conférences, visites commentées, visites coup de cœur, ateliers-dégustation viennent compléter les thématiques abordées dans l'exposition.

VISITES COMMENTÉES

[Juin]

Samedi 15 juin de 10h30 à 12h
Vendredis 21 et 28 juin de 12h à 13h
Dimanches 16 et 23 juin de 10h30 à 12h

[Juillet / Août]

Mercredis 3 et 24 juillet,
28 août de 14h30 à 16h

[Septembre]

Dimanches 1^{er} et 22 de 10h30 à 12h
Vendredis 6, 13, 20, 27 de 12h30 à 13h30

[Octobre]

Vendredis 4, 11, 18, 25 de 12h30 à 13h30
Dimanches 6 et 20 de 10h30 à 12h

[Novembre]

Vendredis 1^{er}, 8, 15, 22 de 12h30 à 13h30
Dimanches 3 et 17 de 10h30 à 12h
Tarifs : 9/5€ + 3€ / De 12 à 18 ans : 1,50€ /
Moins de 12 ans : gratuit

VISITES THÉMATIQUES : À TABLE AVEC LES MARSEILLAIS

Mardis 2 et 23 juillet, 20 et 27 août
de 14h30 à 16h
Tarifs : 3€ / De 12 à 18 ans : 1,50€
Moins de 12 ans : gratuit

ATELIERS DÉGUSTATION : À LA DÉCOUVERTE DE LA GASTRONOMIE ROMAINE

Dimanches 7 juillet et 18 août
de 10h30 à 12h
Mercredis 10 juillet et 21 août de 14h30 à 16h
Mercredi 30 octobre de 10h30 à 12h
Ateliers animés par Mireille Chérubini de Taberna Romana. Ouvert aux enfants à partir de 6 ans accompagnés d'un adulte.
Tarifs : 9/5€ / De 6 à 18 ans : 4€ €

BALADES URBAINES

• *Le vin, nectar des Marseillais*
par Nathalie Cazals, anthropologue.

Samedi 15 juin de 16h à 18h30
Jeudi 18 juillet de 10h à 12h30
Mercredi 28 août de 10h à 12h30
Samedi 28 septembre de 10h à 12h30
Samedis 19 octobre et 16 novembre
de 15h30 à 18h

Gratuit.

Visites, ateliers et balades
sur réservation au 04 91 55 36 00
musee-histoire@marseille.fr

• *Balade gustative dans le quartier du Panier : On n'a rien inventé depuis l'Antiquité !*
Par Bénédicte Sire, Image Son et Compagnie-Balades Urbaines

Samedis 6 juillet, 10 août, 7 septembre, 5 octobre, 9 novembre de 11h à 14h
Tarif : visite offerte par le musée
participation aux frais du repas : 18€€

Réservations indispensables
(jauge limitée) : www.baladesurbaines.eu
ou Guichet Billetterie Office de tourisme
Marseille.
Contacts : musée d'Histoire de Marseille
04 91 55 36 00
imagesonetcompagnie@gmail.com
06 98 21 08 29

VISITES COUP DE CŒUR

Les mardis de 12h30 à 13h30

[18 juin] *On n'a rien inventé ! Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine*
par David Djaoui, archéologue au musée départemental Arles antique, commissaire de l'exposition

[10 septembre] *L'énigme des patelles et des bigorneaux*
par Ingrid Senepart, service archéologique du Musée d'Histoire de Marseille

[24 septembre] *À quoi sert un pot de moutarde quand il n'en contient plus ?*
par Véronique Abel, céramologue, Inrap

[15 octobre] *Le vin antique*
par David Djaoui, archéologue au musée départemental Arles antique, commissaire de l'exposition

[5 novembre] *La vaisselle de banquet*
par Lucien François Gantès, service archéologique du Musée d'Histoire de Marseille

[19 novembre] *Des pots et des plats pourquoi faire ?*
par Manuel Moliner, service archéologique du Musée d'Histoire de Marseille

Sur réservation au 04 91 55 36 00
musee-histoire@marseille.fr

CONFÉRENCES / TABLE-RONDE

Auditorium du musée, en libre accès dans la limite des 200 places disponibles.

• Mardi 18 juin à 18h
On n'a rien inventé ! Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine
Conférence inaugurale par David Djaoui, commissaire de l'exposition et archéologue au musée départemental Arles antique
En présence de Christian Qui, restaurateur.

• Vendredi 5 juillet de 15h à 18h
Gastronomie au féminin : elles inventent et innovent ! Femmes chefs et femmes chefs d'entreprise – En partenariat avec la Direction des Relations internationales et européennes de la Ville de Marseille.

Cette table-ronde réunira des femmes chef(fes) marseillaises et internationales, des femmes de nationalité étrangère cuisinant à Marseille, ainsi que des femmes chefs d'entreprise dans le food.

Le propos sera conclu par un buffet-dégustation.

• Mercredi 11 septembre à 18h
L'Empire romain par le menu
par Dimitri Tillot-D'Ambrosi, agrégé d'histoire, doctorant en histoire romaine, auteur de *l'Empire romain par le menu* (Prix Anthony Rowley 2017).